



# MENU

## DU RESTAURANT SCOLAIRE

**DU 05 AU 09**  
**JANVIER 2026**

|             | <u>Lundi</u>      | <u>Mardi</u>        | <u>Mercredi</u>  | <u>Jeudi</u><br>(Menu végétarien)  | <u>Vendredi</u>          |
|-------------|-------------------|---------------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|
| ENTREE      | Crêpes emmental   | Carottes râpées BIO | Pâtes au surimi  | Potage Butternut                   | Charcuterie<br>cornichon |
| VPO         | Nuggets de poulet | Carbonara           | Poisson meunière | Boulette Thai sauce<br>curry       | Poisson meunière         |
| ACCOMP      | Frites            | Coquillettes BIO    | Boulgour BIO     | Haricots verts BIO                 | Riz Camargue BIO         |
| PDT LAITIER | Brie              | Emmental BIO        | Fromage          | Yaourt brassé<br>vanille KER RONAN | Fromage de Lintan        |
| DESSERT     | Fruits de saison  | Fromage blanc BIO   | Muffins          | Galettes Joubart                   | Fruits de saison         |





# MENU

## DU RESTAURANT SCOLAIRE

**DU 12 AU 16**  
**JANVIER 2026**

|             | <u>Lundi</u><br>(Menu végétarien) | <u>Mardi</u>                            | <u>Mercredi</u>                | <u>Jeudi</u>                    | <u>Vendredi</u>                      |
|-------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| ENTREE      | Potage potimarron<br><b>BIO</b>   | Betteraves rouges<br><b>BIO</b>         | Soupe de légumes<br><b>BIO</b> | Salade lardons<br>emmental      | Riz au thon                          |
| VPO         | Bolognaise<br>végétarienne        | Sauté de bœuf au<br>paprika             | Cordon bleu                    | Poisson frais selon<br>arrivage | Rougail saucisse<br><b>BBC</b>       |
| ACCOMP      | Emmental <b>BIO</b>               | Haricots verts <b>BIO</b>               | Petits pois <b>BIO</b>         | Semoule <b>BIO</b>              | Pdt <b>BIO</b> sautées               |
| PDT LAITIER | Tome de Savoie <b>IGP</b>         | Riz au lait vanille<br><b>KER RONAN</b> | Fromage                        | Fromage de Lintan               | Yaourt Chocolat <b>KER<br/>RONAN</b> |
| DESSERT     | Fruits de saison                  | Gâteau maison                           | Gâteau basque                  | Buche de Noël<br>malguenac      | Fruits de saison                     |





# MENU

## DU RESTAURANT SCOLAIRE

**DU 19 AU 23**  
**JANVIER 2026**



|             | <u>Lundi</u>        | <u>Mardi</u><br>(Menu végétarien) | <u>Mercredi</u> | <u>Jeudi</u>                     | <u>Vendredi</u>            |
|-------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------|----------------------------------|----------------------------|
| ENTREE      | Rillettes de poulet | Potage poireau pdt<br><b>BIO</b>  | Coleslaw        | Salade crouton<br>fromage        | Taboulé                    |
| VPO         | Colombo de porc     | Chili sin carne                   | Poisson pané    | Sauté poulet <b>BIO</b><br>local | Cube de saumon             |
| ACCOMP      | Blé <b>BIO</b>      | Riz Camargue <b>BIO</b>           | Ratatouille     | Haricots beurre                  | Purée pdt <b>BIO</b>       |
| PDT LAITIER | Fromage de Lintan   | Yaourt citron KER<br>RONAN        | Fromage         | Cantal <b>AOP</b>                | Crème caramel KER<br>RONAN |
| DESSERT     | Fruits de saison    | Gâteau maison                     | Tarte coco      | Galettes des rois                | Fruits de saison           |

